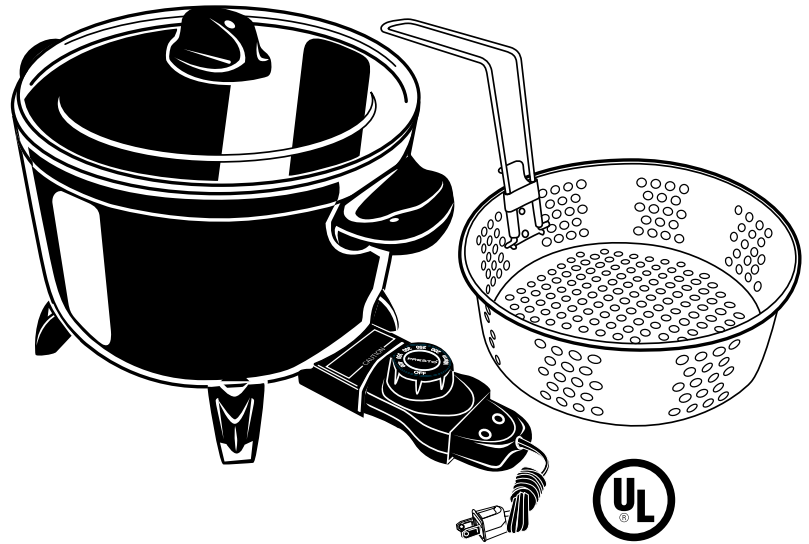


PRESTO®

Kitchen Kettle™ olla multiuso/a vapor

- Es tan versátil que la usará todos los días.
- Puede cocinar a vapor, guisar, hervir, freír a aceite abundante y más.
- Superficie antiadherente, por adentro y afuera, para una limpieza fácil.




INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2021 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-743D

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse de los choques y quemaduras eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor ni el cable magnético.
3. Asegúrese de que las asas y patas estén adecuadamente montadas y sujetadas a la base antes de usar la olla multiuso. Refiérase a las instrucciones detalladas en cómo montarlas de la página 2.
4. Asegúrese de que el asa esté montada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Lea las instrucciones en cómo montarla de la página 3. La falta de montar bien el asa a la cesta puede resultar en el desprendimiento del asa de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede provocar quemaduras graves.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
6. No deje que los niños manipulen ni que se introduzcan en la boca los cables o enchufes eléctricos.
7. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
8. No se recomienda mover este electrodoméstico si tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
9. Siempre conecte primero el control de calor y el cable magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectar el control y el cable, apague el control, retire el enchufe del tomacorriente y luego retire el cable del control. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el control del electrodoméstico.
10. Desconecte del tomacorriente y retire el control de calor cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
11. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa ni que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use los piezas de repuesto y accesorios genuinos por Presto® solamente.

13. No lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera ni que toque las superficies calientes.
15. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
16. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es solo para uso doméstico.

Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporcionó un cable de energía corto y removible para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No use con cable de extensión. No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el cable magnético si queda en esta posición.

Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Cómo montar la olla multiuso

Herramientas necesarias: Destornillador de tipo Phillips

Piezas incluidas: 4 patas, 2 asas

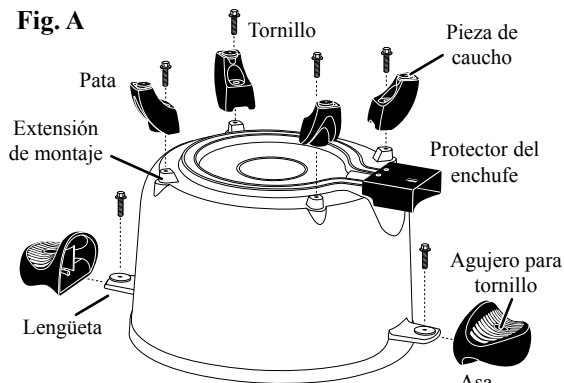
Cómo montar las patas a la base

1. Posicione la olla con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con el destornillador, retire los tornillos de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el fondo de la olla. Déjelos a un lado ya que sirven para sujetar las patas a la base de la olla.
3. Posicione una de las patas, con la pieza de caucho hacia arriba, sobre una de las extensiones de montaje (Fig. A).

Alinee el agujero de la pata con lo de la extensión y ajuste firmemente con el tornillo. La pata no debe moverse si la gira.

ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos o las patas.

4. Repita el paso 3 para las patas restantes.
5. Dé vuelta a la olla multiuso para que esté boca arriba sobre la encimera. Si está montada correctamente, la olla multiuso debe quedarse nivelada sobre la encimera sin balancearse.



Cómo montar las asas a la base

1. Posicione la olla con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con el destornillador, retire los tornillos de las dos lengüetas que se encuentran cerca del borde de la base. Déjelos a un lado ya que sirven para sujetar las asas a la base de la olla.

Consejo: Cuando retire el tornillo bajo el protector del enchufe, incline el destornillador un poco o usa un destornillador corto o uno con vástago largo.

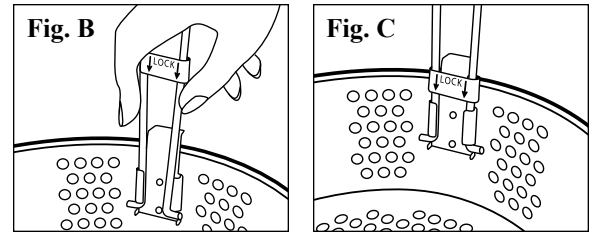
3. Deslice una de las asas, con el agujero para tornillo hacia arriba, sobre la lengüeta, de manera que el agujero para tornillo de la lengüeta se alinee con lo del asa (Fig. A). Sujete el asa con el tornillo y ajústelo firmemente. Las asas no deben bambolearse pero un poco de movimiento es normal.

ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos o las asas.

4. Repita el paso 3 para la otra asa.
5. Dé vuelta a la olla multiuso para que esté boca arriba sobre la encimera. Si está montada correctamente, las asas deben quedarse paralelo con la encimera.

Cómo montar el asa a la cesta

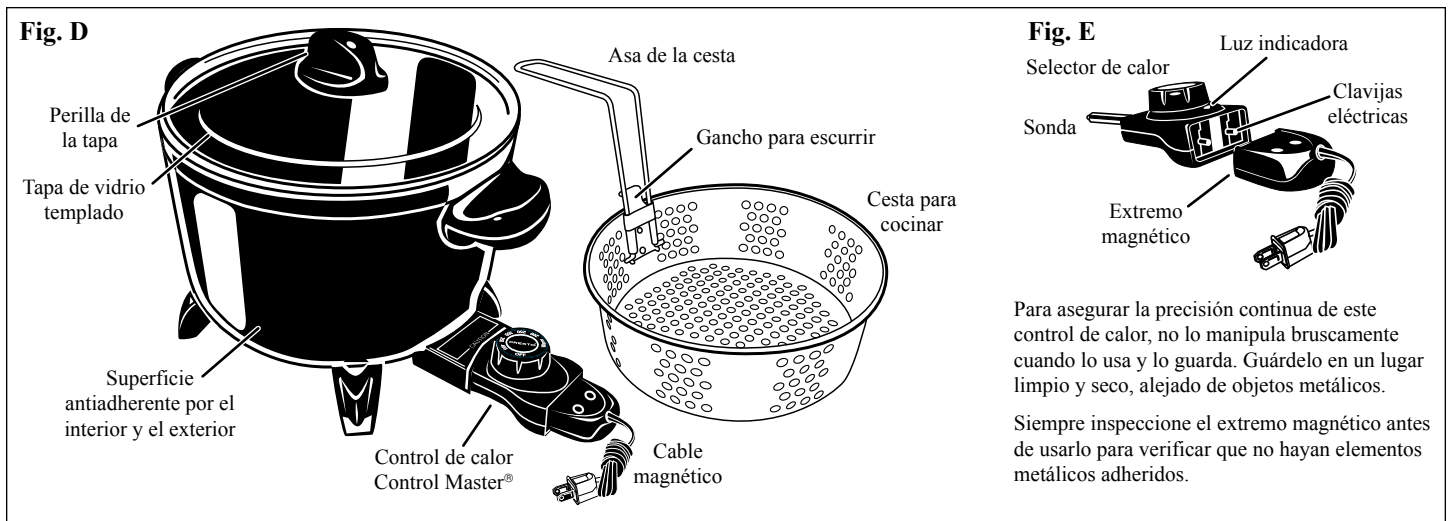
1. Deslice la varilla de bloqueo hacia arriba (Fig. B) y coloque uno de las varillas dentro de los soportes. Luego oprima juntas las varillas y encaje la otra varilla en el soporte opuesto.
2. Después de montar el asa a la cesta, deslice la varilla de bloqueo hacia abajo a la posición cerrada (Fig. C) para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta.



Antes del primer uso

Puede brasear, cocinar al vapor, hervir, freír y más con esta versátil olla multiuso. Es ideal para preparar sopas, guisos y postres. Antes de usarla para la primera vez, familiarícese con sus piezas (Fig. D), lea las instrucciones con cuidado y limpie la olla como instruido de la página 4.

ATENCIÓN: Este electrodoméstico no fue diseñado para derretir cera, geles, plásticos ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial. Usando esta olla en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños a la olla y anulará la garantía del fabricante.



Cómo usarlo

ATENCIÓN: No use el aceite antiadherente en aerosol debido a que se haga pegajosa la superficie de cocción. Además, use utensilios resistente al calor hecho de nailon, plástico, goma o madera para dar vuelta, revolver o retirar los alimentos cuando no use la cesta. No use utensilios de metal porque pueden dañar el acabado antiadherente.

1. Posicione la olla sobre una encimera seca, nivelada y resistente al calor fuera del pared y del borde. No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la encimera al alcance de los niños. Retire la tapa de la olla.

ATENCIÓN: Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la olla. Tenga cuidado de no posicionar el protector entre las patas de goma y la encimera.

2. Inserte la sonda del control de calor en la olla hasta que las dos clavijas eléctricas de la olla están totalmente insertadas en el control. Conecte el cable magnético al control de calor, alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del control (Fig. E).

Debido a que el extremo magnético está polarizado, puede conectar al control de calor solamente en una posición. La información del patente, impresa al enchufe magnético, debe de estar hacia arriba. Las precauciones deben de quedar orientadas hacia la encimera. Cuando está alineado y posicionado de manera correcta, el cable logra una conexión magnética con el control.

Importante: El cable magnético fue diseñado desconectarse fácilmente de la olla. Por eso, si lo golpea o si lo toca cuando lo use, puede desconectarse y hacer que la olla deje de calentar. Evite el contacto con el cable durante funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

3. Usando al índice de la página 4, determina su método de cocción y vierta a dicha página.
4. Conecte la olla solamente a un tomacorriente polarizado de 120VAC. Precaliéntela según dice el método de cocción y siga las instrucciones. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga para indicar que se mantiene la temperatura.

Nota: Es normal oír un golpecito al calentarse y al enfriarse de la olla debido a la expansión del metal. También puede notar un olor o un poco de humo sobre la olla que significa que los residuos de fabricación evaporan.

5. Cuando termine la cocción, apague el control de calor. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético del control. Deje que todas las piezas se enfríen por completo antes de retirar el control de la olla y antes de limpiarla.

Métodos de cocción

Con su olla multiuso, puede preparar las sopas y los guisos, freír en aceite abundante y cocinar al vapor las verduras y el pescado. Por esto razón, este instructivo ofrece una descripción general en cómo usarla, limpiarla y cuidarla, y luego describe los métodos de cocción con instrucciones detalladas y recetas deliciosas.

Método de cocción	Página	Método de cocción	Página
Brasear (carne, incluso las de ave)	6 a 7	Hervir (pasta y arroz)	7
Cocinar al vapor (verduras y pescado)	7	Hervir a calor lento (sopas y guisos)	5 a 6
Freír en aceite abundante	8 a 10		

Cómo cuidarla y limpiarla

Si usa la olla multiuso para freír en aceite abundante, refiérase a “Cuidando el aceite después de freír” de la página 9.

Puede lavar la olla multiuso por mano o en un lavavajillas automático. Si decide lavar la olla a mano, use agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. Limpie la base antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite.* Como necesario, aplique presión firme.

ATENCIÓN: Si decide lavar su olla en el lavavajillas, la cesta y la superficie exterior del fondo de la olla pueden decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente. Además, un residuo gris puede formarse en la superficie exterior del fondo de la olla lo cual puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar la olla para despegar los residuos. Si decide remojarla, no la remoje más que 2 horas ya que puede dañar el acabado antiadherente. **Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. Nunca sumerja en agua el control de calor ni el cable magnético ni déjelos de entrar en contacto con cualquier líquido.**

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, lleva a hervir 2 tazas de agua en la olla multiuso. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento [entre WARM (CALIENTE) y 200°], girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga.

Agregue 2 cucharadas de detergente en polvo para lavavajillas y revuelva. Hiérvalo a calor lento durante 20 minutos. Escurra la solución y lave la olla en agua tibia y jabonosa. Enjuáguela y séquela bien. Después de lavar la olla de esta manera, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarla otra vez.

Revise con frecuencia los tornillos de las asas y patas para verificar el ajuste. Si es necesario, ajústelos con un destornillador Phillips.

ATENCIÓN: Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, las asas o las patas.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe de ser realizado por los Servicios de fábrica de Presto (véase a la página 10).

Cómo cuidar de la tapa de vidrio

¡AVISO! El vidrio de la tapa puede romperse sin razón aparente si no siga estas instrucciones. El vidrio roto puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

Manipule la tapa con cuidado. No use una tapa rajada ni astillada. Evite impactos al usarla y al guardarla. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo. No la coloque sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio.

Manténgala limpia. Deje que se enfríe por completo antes de lavarla; puede lavarla en el lavavajillas. Nunca use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Solamente debe de usar esponjas y limpiadores en polvo no abrasivo.

* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con esta compañía.

Hervir a calor lento

Puede preparar sus sopas y guisos favoritos en la olla multiuso fácilmente. Los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre WARM y 200°. Caliente la olla multiuso a una temperatura de 250° hasta que los alimentos hierven. Luego ponga la tapa de la olla en su lugar; reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga.

Caldo de carne de res

- | | |
|--|--|
| 1½ cucharadas de aceite vegetal | 1 taza de zanahorias, cortado en trozos de 1 pulgada |
| 2 libras de carne de res para sopas | ½ cucharada de perejil en copos |
| 8 tazas de agua | 1 hoja de laurel |
| 1 taza de cebollas rebanadas | 1 cucharadita de sal |
| 1 taza de apio, cortado en trozos de 1 pulgada | ⅛ cucharadita de pimienta negra |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue el agua, las cebollas, el apio, las zanahorias, el perejil, la hoja de laurel, la sal y la pimienta negra; llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 2 a 3 horas. Cuele el caldo.

6 a 8 porciones

Sopa deliciosa hecha con caldo de carne de res

Sopa de verduras: Agregue 2 tazas de sus preferidas verduras cocinadas y picadas. Condimente con la sal y la pimienta; caliente.

Sopa con carne de res y tomates: Agregue 2 tazas de jugo de tomate, ¾ taza de arroz, ½ taza de cebollas picadas y 1 cucharadita de sal. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 30 minutos o hasta que el arroz está listo.

Guiso de carne de res tradicional

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1½ cucharadas de aceite vegetal | 1 cebolla pequeña, picada |
| 2 libras de carne de res para guisos | 3 zanahorias, cortado en trozos de 1 pulgada |
| 4 tazas de caldo de carne de res | 1 taza de champiñones rebanados |
| ½ cucharadita de sal | 1 taza de arvejas |
| ¼ cucharadita de pimienta negra | 1 taza de apio rebanado |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue el caldo, la sal y la pimienta negra. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 1 a 2 horas. Agregue la cebolla, las zanahorias, los champiñones, las arvejas y el apio. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 30 minutos o hasta que las verduras se ablandan. Si prefiere, espese con una mezcla de fécula de maíz y agua.

6 a 8 porciones

Sopa de pollo y fideos estilo Southwest

- | | |
|---|--|
| 2 cucharadas de aceite vegetal | 1 lata de 14 a 15 onzas de frijoles pinto |
| 4 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, cortado en trozos de 1 pulgada | 1 lata de 14 a 15 onzas de tomates cocidos |
| 1 pimiento verde, cortado en trozos de ¾ pulgada | 1 taza de maíz de grano entero |
| 1 pimiento rojo, cortado en trozos de ¾ pulgada | 1 taza de salsa al sabor picante preferido |
| 1 pimiento jalapeño, picado | 1 cucharada de chile en polvo |
| 1 taza de cebollas moradas, cortado en picos gruesos | 2 cucharaditas de comino molido |
| 2 dientes de ajo, picados | ½ cucharadita de sal |
| | Cilantro fresco (opcional) |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue los pimientos, las cebollas y el ajo; cocínelos durante 2 a 3 minutos. Agregue los frijoles, los tomates, el maíz, la salsa, el chile en polvo, el comino y la sal. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 20 a 25 minutos. Decore con el cilantro, si prefiere.

6 porciones

Crema con maíz, pimientos y papas

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 cucharada de aceite vegetal | 2 tazas de caldo de pollo |
| ½ taza de cebollas picadas | 2 tazas de papas rojas, peladas y cortadas en cubos |
| 1 taza de pimientos rojos, picados | 2 tazas de maíz de grano entero congelado, descongelado |
| 1 lata de chiles verdes, picados | 1 taza de leche baja en grasa |
| 2 cucharadas de harina | ¼ cucharadita de sal |
| ½ cucharadita de comino | ¼ cucharadita de pimienta negra |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 350°. Agregue el aceite y sofría las cebollas, los pimientos y los chiles durante 2 minutos o hasta que se ablandan. Agregue y revuelva la harina y el comino; cocínelos durante 1 minuto. Agregue el caldo y las papas; llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 10 minutos o hasta que las papas se ablandan y el líquido se espese. Agregue el maíz, la leche, la sal y la pimienta negra; cocínelos durante 5 minutos o hasta que se calientan.

6 porciones

Sopa minestrone

- 3 tazas de caldo de carne de res
- 1½ tazas de jugo de tomate
- 4 onzas de carne de res para sopas
- 4 onzas de salchichas
- 2 tazas de repollo rallado
- ¾ taza de cebollas picadas
- ¾ taza de zanahorias rebanadas
- ¾ taza de habichuelas
- ½ taza de apio rebanado
- 1 lata de 14 a 15 onzas de tomates picados
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 lata de 14 a 15 onzas de frijoles cannelloni o blancos, escurridos
- 1 onza de fideos espagueti, en mitades
- ¼ taza de queso parmesano rallado

Agregue el caldo de carne de res, el jugo de tomate, la carne de res para sopas, las salchichas, el repollo, las cebollas, las zanahorias, las habichuelas, el apio, los tomates, el ajo, el albahaca, el orégano, la sal y la pimienta negra a la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y cocínelos durante 30 minutos. Agregue los frijoles y fideos espagueti; cocínelos hasta que se ablandan, casi 20 minutos. Decore con el queso parmesano.

8 a 10 porciones

Chile de pollo y frijoles blancos

- 1 taza de frijoles blancos grandes, secos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 libra de pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, cortado en trozos de ¾ pulgada
- ½ taza de cebollas picadas
- ½ taza de zanahorias rebanadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimiento jalapeño, con semillas, picado
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1½ cucharaditas de azúcar morena, envasada
- 1 cucharadita de vinagre de vino blanco
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica molida

Limpie y enjuague los frijoles. Debe de remojarlos toda la noche en 4 tazas de agua o por el método rápido. Para remojarlos usando el método rápido, póngalos dentro de la olla multiuso y cúbralos con 4 tazas de agua. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y llévelos a hervir. Hiérvalos durante 1 a 2 minutos y luego apague el control. Cubra la olla y deje en reposo durante 1 hora. Escurra el agua de remojo y retire los frijoles. Seque la olla multiuso.

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue las cebollas, las zanahorias, el ajo y el jalapeño; sofríalos durante 1 a 2 minutos. Agregue y revuelva los frijoles, el caldo de pollo, el azúcar morena, el vinagre, el chile en polvo, el orégano y la pimienta de Jamaica. Llévelos a hervir.

Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante hasta que frijoles se ablandan, aproximadamente 1 hora.

4 porciones

Brasear

Carne a la cacerola con especias

- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ⅛ cucharadita de pimienta negra
- 1 carne a la cacerola o asado de paleta de 2 a 3 libras
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de azúcar morena, envasada
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de agua
- 2 cebollas pequeñas, rebanadas
- 1 diente de ajo, picado
- 4 hojas de laurel

Combine la nuez moscada, la canela, la sal, el jengibre y la pimienta negra; frote las especias por todos los lados de la carne. Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Disuelva el azúcar morena en el vino y el agua y vierta en la olla multiuso. Agregue las cebollas, el ajo y las hojas de laurel. Lleve el líquido a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalos a calor lento durante 1 a 3 horas o hasta que se ablandan.

Brasea si corte favorito de cualquier tipo de carne. Seleccione de y combine estos alimentos pero asegúrese de que tengan sabores compatibles. Calcule de 2 a 4 porciones por cada libra de carne.

Comience con 1½ a 3 libras de carne de res, de cerdo o de ave:

Asado de cadera	Asado de nalga	Carne a la cacerola	Pecho
Asado de costillas	Asado de nalga deshuesada	Corte inglés	Pechuga de pavo
Asado de paleta	Asado redondo	Paleta de cerdo	Pollo entero
Asado de pecho	Bistec de falda	Paleta de res	

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Dore la carne en aceite vegetal.

Agregue hasta 2 tazas de cualquier de estos líquidos:

Agua	Café	Cerveza	Jugo de tomate
Bebida gaseosa	Caldo	Jugo de frutas	Vino tinto

Agregue 1 o 2 pizcas de sus especias preferidas:

Ajo	Eneldo	Orégano	Salvia
Albahaca	Hoja de laurel	Pimienta negra	Sopa en polvo
Apio	Mejorana	Romero	Tomillo
Cebolla	Mostaza	Sal	

Lleve el líquido a hervir y luego gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra la olla y hiérvalo a calor lento durante 1 a 3 horas o hasta que la carne está tierna. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.

Cocinar al vapor

Pescado

Vierta 1 o 2 tazas de agua, vino o caldo en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Retire el asa de la cesta. Posicione una capa de filetes de pescado en la cesta. Con la ayuda de unas pinzas de cocina, enganche la cesta en el borde de la olla multiuso con el gancho para cocinar al vapor. Cubra la olla y cocínelo al vapor durante 5 a 10 minutos o hasta que el pescado se descama fácilmente al pincharlo con un tenedor.

Verduras frescas

Vierta 2 tazas de agua en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Retire el asa de la cesta. Ponga las verduras en la cesta. Con la ayuda de unas pinzas de cocina, enganche la cesta en el borde de la olla multiuso con el gancho para cocinar al vapor. Cubra la olla y cocínelas al vapor como indicado en la tabla a continuación. El tiempo de cocción al vapor comience cuando el agua comienza a hervir. Añade más agua si es necesario.

Verdura	Tiempo	Verdura	Tiempo
Batatas, rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos	Habichuelas, enteras	7 a 8 minutos
Brócoli, cabezuelas	5 a 7 minutos	Habichuelas, trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos
Brócoli, tallos	5 a 7 minutos	Maíz, en mazorca	10 a 15 minutos
Calabaza amarilla, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Nabos, rebanadas de ¾ a 1 pulgada	10 a 12 minutos
Calabaza de cuello largo, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Papas blancas	
Calabacín, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Enteras, pequeñas (1 a 2 onzas cada uno)	13 a 15 minutos
Chirivías, tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos	Medianas, en cuartos	13 a 15 minutos
Col rizada, cortada en tiras	6 a 7 minutos	Remolachas, 2½ a 3 pulgadas de diámetro	35 a 40 minutos
Coliflor, cabeza entera	18 a 20 minutos	Repollitos de Bruselas, 1 a 1½ pulgadas de diámetro	9 a 11 minutos
Coliflor, cabezuelas	7 a 9 minutos	Repollo, trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Colinabos, rebanadas de ¾ a 1 pulgada	20 a 22 minutos	Zanahorias, enteras	18 a 22 minutos
Espárragos, tallos finos	3 a 4 minutos	Zanahorias, en trozos pequeños	11 a 14 minutos
Espárragos, tallos gruesos	4 a 5 minutos	Zanahorias, tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
Espinaca, hojas enteras	3 a 4 minutos		

Hervir

Pasta

Siguiendo las instrucciones del paquete, ponga el agua y la sal en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Lleve el agua al hervir fuerte. Agregue la pasta gradualmente para que no interrumpa el hervir. Cocínela sin tapa hasta que alcance el nivel de cocción preferido y luego escurra. Puede usar la cesta para escurrir la pasta cocinada.

Arroz

Vierta 2 tazas de arroz, 1 cucharadita de sal (opcional) y la cantidad de agua especificada en la tabla a continuación en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Cubra la olla y llévelo al hervir fuerte, revolviendo una vez. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga y luego hiérvalo a calor lento durante el tiempo indicado en la tabla. Apague el control de calor, cubra la olla y deje en reposo durante 5 minutos. Revuélvalo con un tenedor.

Arroz	Líquido	Tiempo	Arroz	Líquido	Tiempo
Blanco de grano corto	3½ tazas	18 a 23 minutos	Blanco de grano largo	4 tazas	15 a 18 minutos
Blanco de grano mediano	3½ tazas	15 a 18 minutos	Integral	4 tazas	45 a 50 minutos

Freír en aceite abundante

Cuando fríe en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta como descrito de la página 3. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. C de la página 3.**

Información importante de seguridad

- No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la encimera al alcance de los niños.
- Retire la tapa de la olla multiuso mientras calienta el aceite y mientras fríe los alimentos.
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente, y luego el control de la olla multiuso cuando no está en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Riesgos de quemaduras

- El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- **El agua y el aceite no se mezclan.** La combinación puede ser peligrosa. Cuando calienta el aceite, cualquier gota de agua que esté en el aceite puede sobrecalentarse, lo que provoca la formación de vapor volátil. Este vapor puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la olla multiuso. Siempre quita los cristales de hielo y el exceso de humedad de los alimentos secándolos con papel de cocina antes de freírlos.
- Las papas crudas contienen un porcentaje alto de humedad; tenga sumo cuidado cuando freírlas.
- Tenga cuidado cuando fría masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. Las burbujas de aire pueden formar en ellas durante la cocción y pueden reventarse, resultando en quemaduras. Para darlas vuelta al freírlas y al retirarlas del aceite, use una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina ya que contengan burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por eso, después de freír, levante las tortillas fuera del aceite vegetal y deje de escurrir durante 30 segundos.
- Siempre deje de enfriarse por completo la olla multiuso antes de moverla, de retirar el aceite o de limpiarla.

Consejos útiles

- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor ya que fríen más uniformemente y al mismo tiempo. No llene la cesta en exceso. Si fríe demasiados alimentos a la vez, la temperatura del aceite cae y los alimentos absorban demasiado aceite.
- Use solamente los utensilios resistente al calor. El aceite caliente puede dañar la mayoría de utensilios de plástico y de goma. Nunca dejen los utensilios de metal dentro la olla multiuso ya que se calienten, resultando en lesiones corporales.
- Use un aceite vegetal para freír en aceite abundante, como de maní, colza, maíz, girasol, soja u oliva ligera, debido a que pueden aguantarse las altas temperaturas requeridas para freír. Nunca use el aceite de oliva extra virgen ni otros tipos de aceite vegetal ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír.
- Nunca fríe con grasa sólida (grasa vegetal o animal, mantequilla, margarina). No derrite de manera uniforme y resulta en una cantidad profusa de humo.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la olla multiuso una vez ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina, fécula de maíz, pan rallado comercial o migas finas de pan o de galletas saladas. Para que el empanado pegue mejor a los alimentos, meta los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche; refiérase a la receta de la página 10.
- Los alimentos rebozados tienden a pegarse a la cesta. Por eso, es más conveniente freír estos alimentos sin la cesta. Sin embargo, si prefiere usar la cesta, introdúzcala al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro. Cuando fríe sin la cesta, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.

Cómo freír

1. Posicione la olla multiuso sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del pared y del borde de la superficie. No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde al alcance de los niños. Retire su tapa.
ATENCIÓN: Para proteger la superficie de los daños de calor, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la olla multiuso. Tenga cuidado que no posicione el protector entre las patas de la olla y la superficie.
2. Llene la olla multiuso con el aceite vegetal hasta la línea de llenar, marcado en el interior de la olla. Nunca use más que 7 tazas de 8 onzas de aceite vegetal.
3. Conecte la olla multiuso solamente a un tomacorriente polarizado de 120VAC. Ponga el control de calor a una temperatura de 400° y precaliente durante 20 minutos. Deje el control a 400° para freír.

4. Mientras el aceite precalienta, prepare los alimentos. Retire cualquier humedad en exceso de los alimentos secándolos con papel de cocina. Los alimentos con humedad puede producir espuma y salpicaduras en exceso. Ponga la cesta sobre la encimera y llénela hasta el borde para la mayoría de alimentos.

¡AVISO! Cuando cocina las papas crudas, no llene la cesta más que $\frac{1}{2}$ de su capacidad. El sobrellenar puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde de la olla, lo cual puede provocar quemaduras y daños a la olla multiuso.

5. Una vez que el aceite ha precalentado, introduzca con cuidado la cesta al aceite. Fría los alimentos hasta que se doran bien. Si el aceite bulle hasta el borde de la olla rápidamente, levante la cesta del aceite algunos segundos y luego reintrodúzcala al aceite. Repite como necesario hasta que la cesta está introducida al aceite por completo.

¡ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga cuidado cuando fríe con el aceite caliente.

6. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, compruebe que los alimentos se han dorado. Levante la cesta y, con el gancho para escurrir, engánchela en el borde de la olla multiuso para que el aceite escurra de los alimentos.

7. Deje que el aceite se enfríe por completo antes de colar el aceite, de mover la olla o de limpiarla.

Cuidando el aceite después de freír

Después de freír los alimentos, deje de enfriarse por completo el aceite. Para colar el aceite para usarlo otra vez, posicione un embudo en la boca del recipiente original del aceite u otro recipiente de cierre hermético. Posicione un filtro o una capa doble de estopilla dentro del embudo y vierta lentamente el aceite a través del embudo. Guarde el aceite colado en un lugar fresco y oscuro.

La cantidad de veces que puede usar el aceite depende del tipo de aceite usado y los alimentos que fría. Tiene que reemplazar el aceite con mayor frecuencia si fríe el pescado o los alimentos empanados con migas de galletas o de pan regularmente. Reemplace el aceite si presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, hace humo al calentar o hace espuma en exceso al freír.

Tabla y recetas de freír

Alimento	Tiempo	Alimento	Tiempo
Anillos frescos de cebolla, rebozados*	1½ a 2½ minutos	Pescado congelado	7 a 8 minutos
Anillos congelados de cebolla, rebozados* o empanados	2 a 3 minutos	Pescado crudo, rebozado* o empanado	3 a 4 minutos
Camarones frescos, rebozados* o empanados	3 a 5 minutos	Pollo congelado, en trozos	3 a 5 minutos
Papas caseras, en palos (refiérase a la receta abajo)	10 a 12 minutos	Pollo crudo, empanado	13 a 18 minutos
Papas congeladas, en palos	11 a 12 minutos		

* Los alimentos rebozados tienden a pegarse a la cesta. Por eso, introdúzcalos al aceite directamente con un cucharón o pinzas de cocina resistente al calor.

Papas fritas caseras (método de doble fritura)

Pele algunas papas medianas, si prefiere, y córtelas en tiras de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Ponga las tiras en un tazón grande y cúbralas con agua caliente. Déjelas en remojo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con papel de cocina.

Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, tiene que prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las tiras de papas crudas antes de freírlas. Llene la cesta solamente a $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Introduzca lentamente la cesta al aceite. Nunca use la tapa.

Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, retire la cesta del aceite algunos segundos y luego reintrodúzcala al aceite. Repítalo como necesario hasta que la cesta queda totalmente introducida al aceite. Fría durante 3 to 4 minutos, o hasta que se doran bien. Escúrralas; deje de reposar hasta enfriarse durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Justo antes de servir, fría las papas a una temperatura de 400° durante 7 a 8 minutos o hasta que quedan bien doradas.

Quesadillas fritas

4 onzas de salchichas frescas (chorizo o italiano)
 1 taza de frijoles refritos
 $\frac{1}{4}$ taza de cebollas, picadas finamente
 $\frac{1}{4}$ taza de chiles verdes, picados, enlatados pero escurridos

4 onzas de queso jalapeño jack, rallado (1 taza)
 8 tortillas de harina con diámetro de 7 pulgadas
 1 cucharada de harina
 2 cucharadas de agua fría

Cocine las salchichas en un sartén hasta que quedan cocinadas, cortándolas mientras las cocina. Mezcle juntos las salchichas, los frijoles, las cebollas, los chiles y el queso. *Obtiene aproximadamente 1½ tazas.*

Corte las tortillas en cuatro. Ponga 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el centro. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe doblando lo demás. *Obtiene 32.*

Déjelas a un lado durante 5 minutos antes de freír para que los bordes se peguen. Fríe 3 o 4 trozos a la vez durante 2 minutos. Escurra sobre papel de cocina.

Cobertura crocante

½ taza de leche
1 huevo

Harina
Sal y pimienta negra

En un tazón pequeño, bata la leche junto con el huevo. En un tazón mediano, agregue la harina y los condimentos. Meta los alimentos en la mezcla de huevo y leche y luego reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según la tabla de la página 9.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita piezas de repuesto para ello, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 (zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la olla multiuso. Puede encontrar estos números en la superficie exterior del protector del enchufe.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto genuinas por Presto®. Se fabrican estas piezas con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas por Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su electrodoméstico

Importante: Por favor, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este electrodoméstico dentro de diez días de comprarlo. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar los electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



Garantía limitada Presto® (válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos del envío son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió el electrodoméstico, tan como una descripción del problema.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anula esta garantía.

Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703